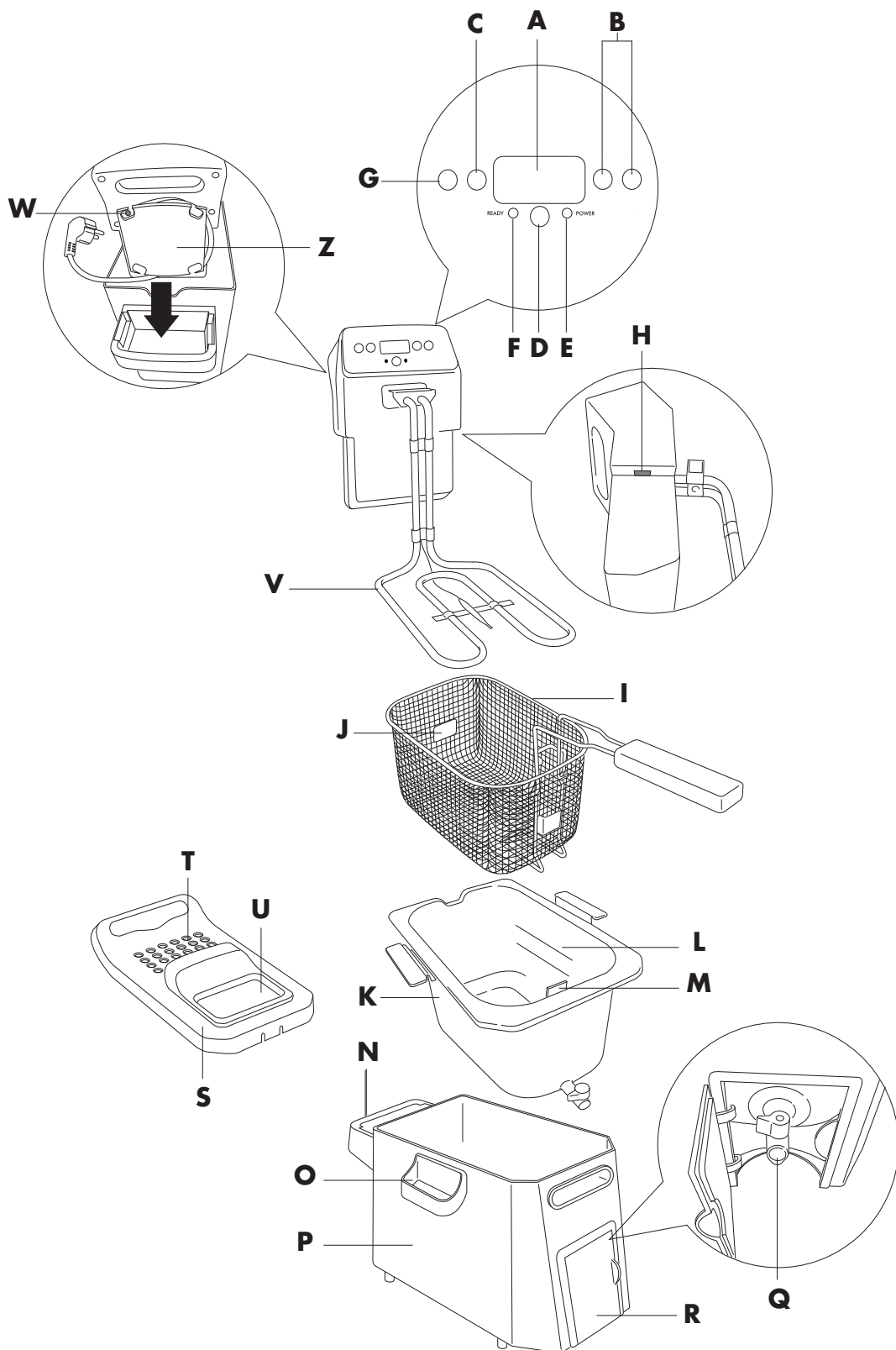


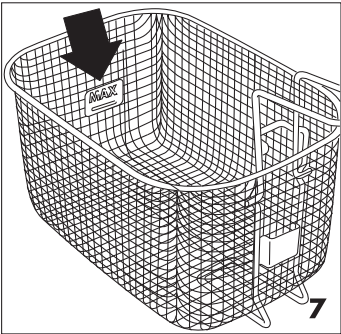
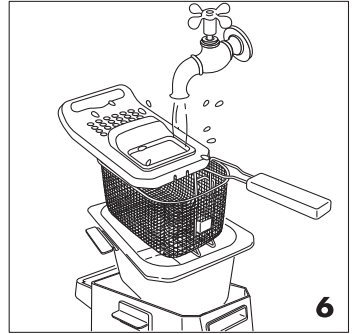
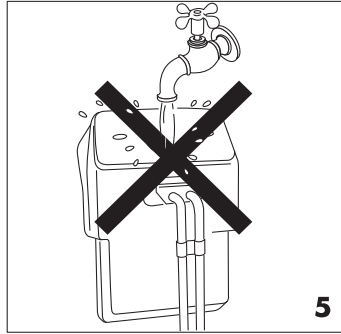
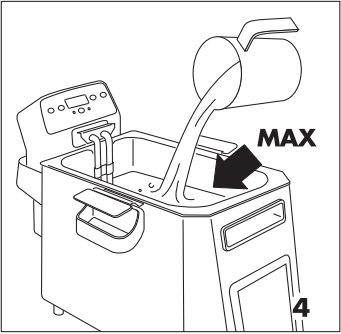
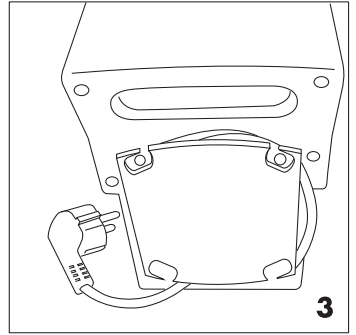
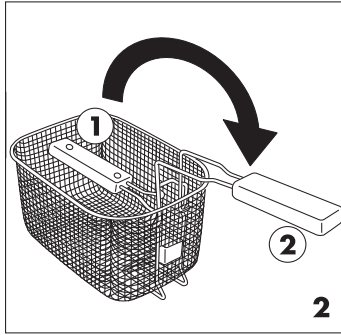
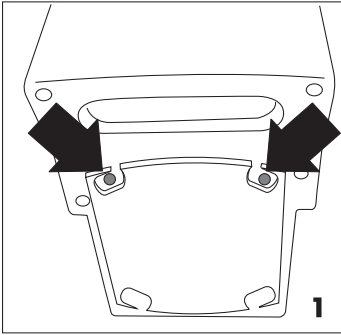
المقلاة الكهربائية

تعليمات الاستخدام



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia





يجب قراءة كتيب التعليمات هذا بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز. بذلك فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وأعلى مستوى من الأمان والسلامة أثناء استخدامه.

وصف الجهاز

- | | |
|----|--|
| A. | الشاشة |
| B. | أزرار “+” / “-” لزيادة وتقليل زمن القلي ودرجة الحرارة M. |
| C. | زر MODE لاختيار وضع ضبط الزمن / درجة الحرارة N. |
| D. | زر START/STOP للتشغيل والإيقاف O. |
| E. | مؤشر ضوئي أحمر POWER يشير إلى عمل الجهاز P. |
| F. | مؤشر ضوئي أخضر READY يشير إلى بلوغ درجة Q. |
| R. | الحرارة المضبوطة |
| G. | زر LF لإذابة السمن أو الدهن + إعادة ضبط العداد S. |
| H. | مفتاح الأمان الصغير T. |
| I. | سلة بمقبض قابل للدوران U. |
| J. | علامة توضح أقصى كمية ممكنة من المواد الغذائية V. |
| K. | وعاء قابل للإخراج W. |
| L. | علامات المستوى MIN - MAX (أدنى - أقصى) للزيت Z. |

تحذيرات هامة

- لقد تم تصميم هذا الجهاز لقلي الأطعمة وهو مخصص للاستخدام المنزلي فقط، ولا يجب استخدامه في أغراض أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأيّة طريقة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا حدث به تلف (بسبب سقوطه مثلاً) أو إذا حدثت مشاكل أثناء التشغيل. قم بمراجعة مركز خدمة فنية معتمد من قبل الشركة المصنعة.
- تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد الشبكة الكهربائية متطابق مع ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس تيار كهربائي ذو قدرة 10 أمبير على الأقل ومود بطرف تأريض فعال.
- إذا حدث تلف بسلك الكهرباء، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها، لتجنب حدوث أي مخاطر.
- لا تفصل القابس بسحب سلك الكهرباء: بل تعامل مع القابس نفسه.
- لا يجب أن يبقى سلك الكهرباء بالقرب من أو ملامساً للأجزاء الساخنة من الجهاز أو مصادر الحرارة أو الزوايا الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو أية أماكن يحتمل وجود المياه فيها.
- قد تحدث حروق خطيرة بسبب وقوع المقلاة من مكان مرتفع. لا تترك السلك يتدلى من فوق السطح الموضوع عليه المقلاة، حيث من الممكن وجوده في متناول الأطفال أو أن يشكل عائقاً للمستخدم. لا تستخدم وصلات إطالة.
- يكون الجهاز ساخناً أثناء التشغيل، استخدم فقط المقابض وأدوات التحكم. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً وذلك لتجنب حدوث الحروق الخطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون الزيت بارداً باستخدام المقابض المخصصة لذلك.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بشكل صحيح بالزيت، ففي الواقع، إذا تم تسخينها وهي فارغة، ستعمل وحدة الأمان الحراري وتوقف التشغيل. فقط في حالة استخدام السمن أو الدهن، يجب تشغيل وظيفة “Lard Function”.
- التزم دائماً بمستويات MIN و MAX (أدنى و أقصى) الموضحة في داخل الوعاء المتحرك.
- يضمن المفتاح الصغير عمل وحدة التسخين فقط إذا كانت مجموعة التحكم مثبتة في مكانها الصحيح.
- أترك الجهاز دائماً مفصلاً عن التيار الكهربائي أثناء إجراء عمليات التنظيف أو في حالة عدم استخدامه.
- لا تغمر أبداً مجموعة التحكم أو السلك أو القابس في المياه أو أي سائل آخر.
- لا يجب أن يستخدم الجهاز الأشخاص (وأيضاً الأطفال) ذوي القدرات المحدودة نفسياً وجسدياً وحسيّاً، أو الذين ليس

لديهم الخبرة والمعرفة الكافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وتعليمهم بدقة وحرص من قبل 1935/2004 ول عن سلامتهم وأمنهم. قم بمراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

- الزيت والسمن مواد قابلة للاشتعال؛ إذا اندلعت فيها النيران، أفصل فوراً الجهاز من مقبس التيار الكهربائي وقم بإخماد النيران بالغطاء أو بواسطة بطانية. لا تستخدم المياه أبداً لإطفاء النيران.
- لنزع الوعاء القابل للإخراج انتظر دائماً حتى يبرد الزيت أو السمن بشكل كامل.
- جميع المعدات والأشياء المخصصة لملامسة المواد الغذائية مطابقة لللائحة الأوروبية رقم 1935/2004 .
- انتبه دائماً للبخار الساخن أو لأي رذاذ زيت قد يخرج عند فتح الغطاء.
- يجب عدم تشغيل الجهاز باستعمال عداد زمني خارجي أو عن طريق جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- حافظ على هذه التعليمات.

وحدة الأمان الحراري

الجهاز مزود بوحدة أمان حراري توقف عملية التسخين في حالة الاستخدام الخاطئ أو وجود عطل في التشغيل. بعد أن يبرد الجهاز، وبواسطة خلة (عود) أسنان أو أي شيء مشابه، اضغط على زر إعادة تشغيل وحدة الأمان (W) بالقرب من كلمة RESET (أنظر الشكل 1). إذا لم يعمل الجهاز يجب استشارة مركز خدمة فنية معتمد من قبل الشركة المصنعة.

تعليمات الاستخدام

قبل استخدام المقلاة لأول مرة، أغسل بعناية بالماء الساخن وبوسائل تنظيف الأطباق: السلة، والوعاء والغطاء. يمكن تنظيف مجموعة التحكم وسلك الكهرباء وعنصر التسخين بقطعة قماش مبللة. تأكد من عدم نفاذ (تسرب) المياه إلى داخل مجموعة التحكم ومن عدم وجود بقايا في قاع الوعاء القابل للإخراج. جفف بعناية جميع الأجزاء. تأكد أن مجموعة التحكم تم تثبيتها جيداً في جسم المقلاة. لن يسمح زر الأمان (H) بعمل الجهاز إذا لم تكن مجموعة التحكم مثبتة في مكانها الصحيح (N).

ملء الجهاز بالزيت أو بالسمن

- قم بلف مقبض السلة القابل للدوران حتى إحكام غلقه (الوضع 2 في الشكل 2). أخرج السلة (I) بجذبيها لأعلى.
- إذا كنت تستخدم الزيت، صبه في الوعاء (K) حتى تصل إلى أعلى مستوى موضح (أنظر الشكل 4). لا تتعدى أبداً هذا الحد، حيث أن الزيت قد يفيض من الوعاء. يجب أن يظل مستوى الزيت بين علامتي أقصى وأدنى (L). يمكنك تحقيق أفضل النتائج باستخدام زيت جيد من بذور الفول السوداني.

التسخين المسبق

- ضع الطعام الذي تريد قليه في السلة (I)، لا تتعدى مطلقاً الحد الأقصى المحدد على السلة (الشكل 7). تأكد أن مقبض السلة موجود في مكانه بشكل صحيح (الوضع 2 في الشكل 2).
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف يضيء كلا المؤشرين الضوئيين (E) و (F).

برمجة المقلاة

يمكنك ضبط درجة الحرارة بين 120 و 190 درجة مئوية باستخدام الأزرار “+” (B). كل ضغطة تزيد أو تقلل درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية. باستخدام الزر (C) (MODE) يمكنك إلى وظيفة ضبط درجة الحرارة أو إعادة ضبط الزمن. يمكنك ضبط زمن القلي بين 0 و 60 دقيقة باستخدام الأزرار “+” (B). كل ضغطة تزيد أو تقلل الوقت بمقدار 30 ثانية. بعد ضبط درجة الحرارة وزمن القلي، اضغط زر (START/STOP) (إذا لم يتم ضبط زمن القلي لن تبدأ المقلاة مرحلة التسخين). تبدأ المقلاة مرحلة التسخين. يضيء المؤشر الأحمر (E). أثناء هذه العملية يمكنك تعديل درجة الحرارة أو زمن القلي باستخدام الأزرار “+” (B) والزر (C) (MODE) لتعديل الاختيار. عندما يبلغ الجهاز درجة الحرارة التي تم ضبطها، سيضيء المؤشر الأحمر (F) وسوف تصدر المقلاة إشارة صوتية (صفارتين).

بدء القلي

- بمجرد أن يضيء المؤشر الأخضر (F)، أغمر السلة في الزيت وذلك بإنزالها ببطء شديد لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أو خروجه.
- أغلق الغطاء
- اضغط زر (D) START/STOP. تعرض الشاشة (A) العدّ التنازلي للزمن المضبوط. أثناء هذه المرحلة يمكن تعديل درجة الحرارة أو زمن القلي باستخدام الأزرار “+ / -” (B) والزر (C) MODE. عند انتهاء العدّ التنازلي للزمن، تصدر المقلاة 3 صفارات مسموعة. تنطفئ المؤشرات (E) و (F). وتعود درجة الحرارة على القيمة المضبوطة سابقاً. إذا لم يتم الضغط على زر (D) START/STOP، لن يبدأ الجهاز في العدّ التنازلي وبعد 30 دقيقة يعود للضبط المحدد سابقاً.
- من الطبيعي جداً خروج كمية كبيرة من البخار.
- من الطبيعي خروج البخار من الغطاء أثناء القلي، وتكاثفه على شكل قطرات تتساقط من حواف الغطاء.
- لتجنب الحروق، لا تضع أيديك أبداً فوق فلتر الغطاء أو فوق المقلاة أثناء استخدامها. قبل فتح الغطاء بالكامل، افتحه قليلاً لإخراج البخار من الجانب.

انتهاء القلي

- عند انتهاء زمن الطهي، تصدر المقلاة إشارة صوتية، 3 صفارات. عندئذ ارفع السلة (I) وتأكد أن الطعام قد وصل لدرجة اللون والنضج المطلوب.
- أفصل الجهاز عن مقبس التيار الكهربائي.
- أترك الزيت الفائض يتساقط عن طريق تعليق السلة (I) في دعامة الوعاء (M).
- ملاحظة هامة: إذا كان يحتاج الطهي لمرحلتين أو إذا كنت ترغب في قلي أطعمة أخرى، في نهاية المرحلة الأولى قم بتعليق السلة (I) في دعامة الوعاء (M) وانتظر حتى ينطفئ المؤشر من جديد. ثم أغمر السلة ببطء في الزيت مرة ثانية.

وظيفة “عداد الزيت”

- تسمح هذه الوظيفة بالتحكم في مدة الزيت فيبلغ أوتوماتيكياً عندما يكون من اللازم تغييره.
- بعد نحو 5 ساعات من العمل تظهر على الشاشة كلمة “OIL” متقطعة وفي الوقت نفسه تصدر إشارة صوتية.
- بناء على ذلك قم باستبدال الزيت وأعد ضبط الأداة بالضغط على زر “G” لمدة 3 ثوان على الأقل. يتم الإبلاغ بإعادة الضبط من خلال إصدار إشارة صوتية.
- في هذه المرحلة يكون الجهاز نشيطاً لعد الزيت من جديد.
- ملاحظة:** • ظهور كلمة “OIL” لا يحول دون عمل الجهاز عاديًا.
- مدة الزيت تعتمد على نوع الشيء الذي يتم قليه. فمثلاً عمل البانيه يسرع من تدهور زيت القلي، في هذه الحالة ينصح باستبداله قبل أن يظهر الجهاز كلمة “OIL” ويصدر الإشارة الصوتية.
- استخدام وظيفة “Lard” يعيد ضبط عداد الزيت أوتوماتيكياً.

وظيفة القلي باستخدام الدهون “LARD FUNCTION”

- هذه الوظيفة مفيدة في حالة الرغبة في استخدام شرائح دهن الحيوانات بدلاً من الزيت.
- قم بتقطيع الدهن إلى قطع صغيرة وضعها في الوعاء (K) مباشرة.
- ينصح باستخدام الكميات التالية: 1750 جرام على الأقل؛ و 2750 جرام على الأقصى.
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة وكذلك زمن القلي، ثم اضغط الزر (G).
- تظهر على الشاشة عبارة “LF” وتبدأ المقلاة في إذابة الدهن ورفع درجة الحرارة إلى 140 درجة مئوية. بعد مرور 15 دقيقة تكون شرائح الدهن ذائبة بالكامل.
- عندئذ ترتفع درجة الحرارة حتى المستوى الذي تم ضبطه سابقاً.
- بمجرد أن يضيء المؤشر الأخضر (F)، أغمر السلة في الزيت وذلك بإنزالها ببطء شديد لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أو خروجه.

• أغلق الغطاء

- اضغط زر (START/STOP). تعرض الشاشة (A) العدّ التنازلي للزمن المضبوط. أثناء هذه المرحلة يمكن تعديل درجة الحرارة أو زمن القلي باستخدام الأزرار “+ / -” (B) والزر (C) (MODE). عند انتهاء العدّ التنازلي للزمن، تصدر المقلاة 3 صفارات مسموعة. تنطفئ المؤشرات (E) و (F). وتعود درجة الحرارة على القيمة المضبوطة سابقاً. إذا لم يتم الضغط على زر (START/STOP)، لن يبدأ الجهاز في العدّ التنازلي وبعد 30 دقيقة يعود للضبط المحدد سابقاً.
- من الطبيعي جداً خروج كمية كبيرة من البخار.
- من الطبيعي خروج البخار من الغطاء أثناء القلي، وتكاثفه على شكل قطرات تتساقط من حواف الغطاء.
- لتجنب الحروق، لا تضع أيديك أبداً فوق فلتر الغطاء أو فوق المقلاة أثناء استخدامها. قبل فتح الغطاء بالكامل، افتحه قليلاً لإخراج البخار من الجانب.
- بمجرد أن يضيء المؤشر الأخضر (F)، أغمر السلة في الزيت وذلك بإنزالها ببطء شديد لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أو خروجه.

ملاحظة: استخدام وظيفة القلي بالدهون “lard function” يقوم بإعادة ضبط عدّاد الزيت أوتوماتيكياً.

فترة استخدام الزيت أو السمن

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو السمن عن علامة المستوى الأدنى. من حين لآخر، يجب تغييره بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو السمن على نوع المواد الغذائية التي يتم قليها. فعلى سبيل المثال، إن قلي الطعام المغطى بطبقة من الدقيق يؤدي إلى اتساخ الزيت أكثر من القلي البسيط. كما في أي مقلاة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يتلف! لذلك، حتى وإذا استخدم الزيت بطريقة صحيحة، ينصح بتغييره بالكامل بشكل دوري.

قلي الأطعمة غير المجمدة

لا تقم بتحميل السلة بشكل مفرط، قد يؤدي ذلك إلى انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت وبالتالي قلي مشبع بالدهون وغير متناسق. تأكد من تقطيع الأطعمة بشكل رقيق ومنتظم، فالأطعمة السمكية غالباً ما تنتضج بشكل سيء من الداخل برغم مظهرها الجميل، بينما تصل الأطعمة المقطعة بشكل رقيق ومتساوي لدرجة النضج في وقت واحد. جفف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو الدهن لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن؛ كما أن الأطعمة الرطبة أو المبتلة تصبح رخوة بعد القلي (وخاصة البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة المبللة بواسطة الخبز المسحوق أو الدقيق (الأسماك، اللحوم، الخضروات) مع الانتباه لإزالة الخبز أو الدقيق الزائد قبل غمرها في الزيت. عند قلي العجائن، ننصح بغمر السلة أولاً وهي فارغة، وبعد بلوغ درجة الحرارة التي تم ضبطها، قم بغمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين بالسلة. قم باستشارة الجدول التالي مع الأخذ في الاعتبار أن أزمنة القلي ودرجات الحرارة هي تقديرية ويجب ضبطها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.

نوع الطعام	درجة الحرارة المثوية (°م)	زمن الطهي (دقائق)
بطاطس طازجة وجبة كاملة	170°	15-11
الأسماك	140°	13-9
كلما ري	140°	14-10
محار	140°	14-10
سردين	140°	12-8
جمبري	140°	10-6
سمك موسى	140°	12-8
اللحوم	160°	13-9
شرائح لحم	160°	13-9
شرائح دجاج	160°	18-13
كفتة	150°	14-10
الخضار	150°	12-8
خرشوف	150°	13-9
قرنبيط	150°	18-13
فطر	150°	
بادنجان	150°	
كوسة	150°	

قلي الأطعمة المجمدة

إن الأطعمة المجمدة لها درجات حرارة منخفضة جداً، ونتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً جداً في درجة حرارة سائل القلي. للحصول على نتائج جيدة، ننصحك ألا تقوم بملء السلة بشكل مفرط. عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من الثلج والتي يجب محاولة إزالتها قبل القلي. ثم أغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت. إن أمانة القلي تعد تقديرية ويجب ضبطها تبعاً لدرجة الحرارة المبدئية للأطعمة المطلوب قليها ودرجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

نوع الطعام	درجة الحرارة المثوية (° م)	زمن الطهي (دقائق)
بطاطس مجمدة نصف مقالية	190°	14-10
كروكيت البطاطس	180°	10-7
السمك قطع سمك القد	180°	6-3
فيلة سمك البليس	180°	5-2
اللحم ضلوع الدجاج	180°	6-3

الموديلات المزودة بصنبور لتفريغ الزيت

تنبيه: لا تقم بتفريغ الزيت أو السمن عندما يكون ساخناً، حيث قد يسبب ذلك خطر الحروق. اتبع الخطوات التالية:



1. أخرج السلة.
2. افتح الغطاء الصغير (R).
3. افتح الصنبور (Q) بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة.
4. دع السائل يندفع في إناء (أنظر الشكل التالي) وتأكد ألا يفيض منه.
5. قم بإزالة أية بقايا من الوعاء باستخدام قطعة إسفنج أو الورق الماص.
6. أغلق الصنبور بلفه في اتجاه عقارب الساعة.
7. أعد غلق الغطاء الصغير (R).
8. من الأفضل حفظ الزيت أو السمن المستخدم في قلي السمك منفصلاً عن الزيت أو السمن المستخدم في قلي الأطعمة الأخرى.
8. إذا كنت تستخدم دهون الحيوانات، لا تتركها تبرد أكثر من اللازم وذلك لتفادي تماسكها.

التنظيف

قبل البدء في أي عمليات تنظيف، تأكد أن قابس الجهاز مفصول عن التيار الكهربائي. لا تغمر المقلاة في المياه أبداً وتضعها تحت الصنبور (أنظر الشكل 5). إن تسرب المياه إلى داخل مجموعة التحكم يمكن أن يسبب حدوث الصعقات الكهربائية (تماس). تأكد أن الزيت بارداً بشكل كافٍ، بعد ذلك انزع مجموعة التحكم وقم بتفريغ الزيت. قم بإزالة ما ترسب في الوعاء باستخدام إسفنج أو ورق ماص. باستثناء مجموعة التحكم وسلك الكهرباء وعنصر التسخين، يمكنك غسل بقية الأجهزة بالماء الساخن وسائل غسيل الأطباق (أنظر الشكل 6). لا تستخدم في التنظيف إسفنج كاشط حتى لا تسبب تلف المقلاة. عند انتهاء عملية التنظيف، قم بتجفيف جميع الأجزاء بعناية وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أثناء تشغيل المقلاة.

تحذيرات تتعلق بالتخلص السليم من الجهاز طبقاً للتوجيهات الأوروبية رقم 2002/96/EC والمرسوم الحكومي رقم 151 المحرر بتاريخ 25 يوليو 2005.



عند انتهاء حياة الجهاز، لا يجب التخلص منه مع النفايات الحضرية. يمكن تسليمه إلى المراكز المخصصة بجمع النفايات على انقصال والمؤمنة لدى سلطات البلدية أو إلى مراكز البيع التي تؤمن هذه الخدمة. يسمح التخلص من الجهاز المنزلي الكهربائي على انقصال يتجنب العوارض السلبية على البيئة وعلى الصحة التي تنتج من عملية التخلص الغير ملائم، كما ويسمح أيضاً باستعادة تدوير المواد والخامات المصنوع منها بهدف توفير الطاقة والخامات. لتحديد إلزامية التخلص على انقصال من الأجهزة المنزلية الكهربائية، توجد على الجهاز علامة حاوية النفايات مشطوبة بـ X. يخضع المستخدم الذي يتخلص من المنتج بصورة غير شرعية للعقوبات الإدارية المحددة وطبقاً للقوانين السارية.